Rocznik XVIII. Lwów, 15. Maja 1905. Nr. 10.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Wydawca: Polskie Towarzystwo gorzelnicze. — Redaktor odpowiedzialny: Gierasieński Feliks, ul. Miłkowskiego l. 2.

Na II. kwartał b. r. prosimy odnowić przedpłatę i... uiścić zaległości dawniejsze!

Zjazd gorzelniczy okręgowy w Siebieczowie.

W celu zbadania i oceny **deflegmatora**, pomysłu Franciszka Latawca kierownika gorzelni i fabryki krochmalu w Siebieczowie (stacya kolejowa: Bełz — o. p. Moszków — koło Sokala) urządzamy **w Siebieczowie „Zjazd okręgowy" dnia 21-go maja 1905.** (w niedzielę o godzinie 5-tej popołudnin), na który mamy zaszczyt zaprosić wszystkich interesujących się gorzelnictwem P. P. Właścicieli i Przedsiębiorców gorzelń, jakoteż wszystkich PP. Kolegów zawodowych.

Przyjazd koleją do Bełza w dniu 21. b. m. o godzinie 4-ej po południu, gdzie oczekiwać będą podwody. — Uczestnicy zjazdu raczą poprzednio zawiadomić pocztówką podpisanego gospodarza zjazdu o swym udziale w zjeździe.

Deflegmator, nowo skonstruowany, może być zastosowany do wszystkich aparatów, — zarówno peryodycznych jak i ciągłych, funguje od 27. kwietnia b. r. bardzo dobrze, dając spirytus równopłynący, silny na 92^0 do 93^0 Tr., — ma on przytem wielką zaletę, że mało kosztuje.

Do komisyi orzekającej zaproszeni zostali wybitni znawcy gorzelnictwa jak W. W. P. P. prof. Dr. Wawnikiewicz, prof. Syniewski, prof. Kaleński, tudzież wytrawni gorzelnicy i Redaktor „Gorzelnika".

Siebieczów 10. maja 1905.

Franciszek Latawiec
gospodarz Zjazdu.

Bolesław Jaworski
delegat okręgowy.

Wydatki w gorzelnictwie.

(Dokończenie).

Prócz tych wszystkich strat w cukrze, a temsamem w powstać mającym alkoholu, wywołanych przez rozwój niepożądanych bakteryi, ponosi fabrykacya alkoholu jeszcze straty przez tworzenie się tzw. fuzlów. Przy fermentacyi alkoholowej, gdzie alkohol i kwas węglowy tworzą się nie w wyłącznej, ale dominującej ilości, powstają z cukru uboczne produkta: gliceryna, kwas bursztynowy, wyższe alkohole, etery. i t. d., które nazywamy ogólnem mianem niedogonów lub fuzlów, a które jak wyżej powiedziałem powstały z cukrów, a tem samem kosztem wytworzyć się mającego alkoholu.

4) Straty alkoholu przez odparowanie w kadziach fermentacyjnych i przy destylacyi są tak dobrze znane i do zrozumienia łatwe, że poprzestaję na tej krótkiej wzmiance.

Zestawiwszy w krótkości wszystkie te straty zobaczymy, że dadzą się rozdzielić na trzy grupy.

Grupa I. strata skrobi spowodowana niedokładnem roztworzeniem tejże w parnikach.

Grupa II. strata cukru spowodowana: a) przez niedokładną przemianę skrobi w cukier; b) przez rozwój bakteryi kwasów: mlekowego, masłowego i t. d.; c) przez powstanie ubocznych produktów ferm. alk. to jest fuzlów.

Grupa III. strata alkoholu spowodowana: a) przez rozwój bakteryi kwasu octowego; b) przez odparowanie alkoholu.

Suma strat średnio wynosi 18—20% przy złem postępowaniu nawet 25% przerobionej skrobi albo 20 — 25% teoretycznego wydatku.

Gorzelnik stratom tym przeciwdziałać może tylko do pewnego stopnia; głównie dokładna znajomość obcych fermentacyi, pedantyczna czystość lokalów i naczyń, wreszcie odpowiednie postępowanie ustrzedz go mogą, jednakowoż w zupełności zaradzić nie są w stanie.

Według Załozieckiego wydatek teoretyczny z 1 kg. skrobi wynosi 71·6 literprocentów, to znaczy z 1 kg. skrobi 0·5678 kg. alkoholu co po potrąceniu średnio 20% strat wyniesie z 1. kg. skrobi 0·4543 kg. absolutnego alkoholu. Wskutek wyżej wyszczególnionych strat obniży się wydatek teoretyczny o 20—25%, co doświadczeniami stwierdzono, najlepszy wydatek dosięga 60 do 62 literprocentów, tj. 85 – 88% teoret. wartości.

Wskutek posuchy w roku ubiegłym ziemniaki nie normalnie rozwijały się, bo dopiero po jesiennych deszczach gwałtownie przyrosły, wskutek czego gospodarze zmuszeni byli wykopać je prawie niedojrzałe, co w dalszym ciągu spowodowało złe odfermentowanie i wogóle niższy wydatek alkoholu i wypadek ten zaliczyć można także do strat, których gorzelnik usunąć nie może. Prawdopodobnie musiały się nagromadzić w ziemniakach jakieś sole czy kwasy, ujemnie na przebieg fermentacyi oddziaływując, co wyświetlić powinniby chemicy, w szczególności szkoła gorzelnicza w Dublanach, jak również laboratoryum dla gorzelnictwa i przemysłów pokrewnych prof. Steingrabera w Krakowie. Wyżej wymienione instytucye mogłyby tym sposobem nieocenioną oddać przysługę gorzelnikom zawodowym, ale pukać do nich to praca daremna — „to rzucanie grochu o ścianę“.

To wszystko, co poprzednio powiedziałem stanowi niejako wstęp do tego, o co zamyślam zapytać p. dra Kimmelmana, który w „Rolniku“ z d. 24 lutego 1905 Nr. 9. wykazał wśród innych podobnych nawet wydatek 66·72, który stanowi 93·1% teoretycznego wydatku.

Wskutek postępu techniki gorzelnianej łamią sobie ludzie głowy nad wynalazkami, które też mnożą się jak grzyby po deszczu. Nie miałem sposobności wszystkich wypróbować, bo obwarowane patentami drogo kosztują, przeprowadziłem jednakowoż dokładne próby sposobem zwykłym, t. j. zakwaszeniem hołowicy kwasem mlekowym, którym już od lat dwudziestu siedmiu pracuję i zawsze z pomyślnem skutkiem, a także próby metodą dra Kuesa, stosując kwas siarkowy i sól odżywczą jego wynalazku. Rezultaty wskażą następujące zestawienia:

Wydatki przy ukwaszaniu hołowicy kwasem mlekowym.

Data ustawienia	Zatarto: kartofli q	kartofli kg.	skrobi %	słodu q	słodu kg.	skrobi %	zatarto skrobi ogółem	Data odpędu	Spirytusu (liter): surowego	°Tr.	na 100°Tr.	Wydatek: z 1 kg. skrobi	% wyd. teoret.	Uwagi
18/II. 1905	31	50	20·3	1	30	40	691·45	21/ II. 1905	430	93·2	400·76	57·9	80·8	Średnio wydatek z 1 kg. skrobi 58·0 %, wydatku teoret. 81·0. Wahania między poszczególnemi dniami małe, ku końcowi okazuje się stopniowa, powolna zwyżka wydatków.
19/II. „	31	50	„	1	30	„	„	22/ II. „	430	93·0	399·90	57·8	80·7	
20 II. „	31	50	„	1	30	„	„	23/ II. „	430	93·0	399·90	57·8	80·7	
21/II. „	31	50	„	1	30	„	„	24/ II. „	430	93·0	399·90	57·8	80·7	
22/II. „	31	50	„	1	30	„	„	25/ II. „	430	93·2	400·76	57·9	80·8	
23/II. „	33	—	19·2	1	30	„	685·60	26/ II. „	425	93·2	396·00	57·7	80·6	
24/II. „	33	—	„	1	30	„	„	27/ II. „	425	93·2	396·00	57·7	80·6	
25/II. „	33	—	„	1	30	„	„	28/ II. „	430	93·0	399·90	58·3	81·4	
26/II. „	33	—	„	1	30	„	„	1/III. „	430	92·8	399·00	58·1	81·1	
27/II. „	33	—	„	1	30	„	„	2/III. „	435	93·0	404·55	59·0	82·4	

Wydatki przy zastosowaniu metody Dra Kuesa.

Data ustawienia	Zatarto: kartofli q	kartofli kg.	skrobi %	słodu q	słodu kg.	skrobi %	zatarto skrobi ogółem	Data odpędu	Spirytusu (liter): surowego	°Tr.	na 100°Tr.	Wydatek: z 1 kg. skrobi	% wyd. teoret.	Uwagi
28/ II. 1905	33	—	19·2	1	20	40	681·6	3/III. 1905	430	92·8	399·04	58·5	81·7	Wydatki te w ciągu miesiąca kwietnia utrzymują się stale ponad 60 odsetków, mogę udowodnić księgami.
1/III. „	33	—	„	1	20	„	„	4/III. „	435	92 8	403·68	59·2	81·7	
2/III. „	32	—	„	1	20	„	662·4	5/III. „	425	93·0	395·25	59·6	83·2	
3/III. „	32	—	„	1	20	„	„	6/III. „	425	93·2	396·10	59·7	83·3	
4/III. „	32	—	„	1	20	„	„	7/III. „	425	93·2	396·10	59·7	83 3	
5/III. „	32	—	„	1	20	„	„	8/III. „	425	93·3	396·52	59·8	83·5	
6/III. „	32	—	„	1	20	„	„	9/III. „	425	93·3	396·52	59·8	83·5	
7/III. „	32	—	„	1	20	„	„	10/III. „	425	93 5	397·37	59·9	83·6	
8/III. „	32	—	„	1	20	„	„	11/III. „	425	93 5	397·37	59·9	83·6	
9/III „	24	—	„	1	20	„	508·8	12/III. „	325	93·5	303·87	59·7	83·3	

Postępowanie przy obu sposobach jest przeprowadzone ściśle według zasad teoryi i praktyki, desinfekcyę lokalu i naczyń przeprowadzam z całą sumiennością, spodziewam się więc, że w zestawieniach wyżej podanych nie ma błędu, którego możnaby uniknąć.

Nadmienię tu kilka słów o przeprowadzeniu desinfekcyi w hołowiczankach i kadziach fermentacyjnych. Po odprowadzeniu źrałego zacieru do aparatu odpędowego, po opłukaniu i wyszurowaniu kadzi gorącą wodą i szczotkami ryżowemi, bielę je mlekiem wapiennem. Po obeschnięciu, przed napełnieniem, zmywam wapno, kadzie osuszam, poczem litrę okowity wewnątrz ścian kadzi wszędzie równomiernie rozprowadzam i następnie zapalam, wszystkie więc niepożądane bakterye wskutek gorąca giną, kwasy zaś niszczy wapno. W tak wyjałowioną kadź spuszczam dopiero zacier.

Spodziewając się, że próby moje sumiennie przeprowadzone zostały i stosunkowo bardzo dobre wydatki wedle teoryi osiągnąłem, zapytuję p. dra Kimmelmana w jaki sposób doszedł do podobnych wydatków? Czy rzeczywiście metoda dra Büchelera potrafi usunąć wszystkie szkody, o których poprzednio szerzej pisałem — i to jeszcze w tym roku? A może kontrola nad magazynem kartofli nie dokładna i późniejszy deces wydatki do granic teoryą dozwolonych obniży? Wszystko bowiem przypuszczać można — nawet to, że — dyabeł nie spi — (Duch św. z nami) — i rzeczywiście w gorzelni p. dra Kimmelmana podobny wypadek osiągnięty został, a nie mogę go bezpodstawnie o robienie reklamy patentowi dra Büchelera posądzać.

Kończąc dodam jeszcze kilka słów wyjaśnienie, co spowodowało mnie do zmiany postępowania w gorzelni. Jak to już wyżej powiedziałem nienormalny zbiór ziemnia-

ków, względnie ich skład, spowodował nieprawidłowy przebieg fermentacyi, a temsamem wydatków. Przypuszczałem, że bakterye kwasu mlekowego rozwinęły się bardziej i w ten sposób powiększyły i tak już stosunkowo znaczną ilość kwasu zawartego w ziemniakach, a że metoda dra Kuesa posługująca się kwasem siarkowym, który działa zabójczo na bakterye kwasu mlekowego i dowolnie da się regulować, przedstawiała inne jeszcze korzyści, więc do niej się uciekłem.

Przy użyciu metody dra Kuesa wydatki wprawdzie się nie podnoszą, jednakże zaoszczędzony opał w drożdżarni, dalej słód używany przy zwykłej metodzie do hołowicy, no a w końcu znacznie uproszczona manipulacya, tyle przedstawiały korzyści, że przenoszę ją ponad inne i ciągle tym sposobem teraz robię, a że odpowiada celowi, świadczą chyba równomierne wydatki i spokojnie przespane noce.

Nie myślę wcale potępiać metody dra Büchelera, bo jej nawet nie probowałem, lecz troszeczkę przesadzone wydatki w gorzelni dra Kimmelmana muszą fachowcowi nasunąć pewne podejrzenie, ktore usprawiedliwić mogą tylko teoretycznie uzasadnione wywody. Spodziewam się, że p. dr. Kimmelman nie zostanie dłużnym odpowiedzi i nam ciekawym (chociaż błąd ten jest podobno pierwszym stopniem do piekieł) udowodni na podstawie teoryi te swoje cudowne wprost wydatki, za co szczerze wdzięczni będziemy, no a metoda dra Büchelera na pewno licznych pozyska stronników.

Franciszek Huss.

Krytyczny pogląd

na nowe sposoby prowadzenia drożdży w gorzelniach.

(Odczyt wygłoszony dnia 27 marca b. r. na ogólnem zebraniu Towarzystwa rolniczego w Krakowie przez Tadeusza Chrząszcza).

Temat, jaki mam zamiar Sz. Panom przedstawić, był już poruszany na zeszłorocznem zebraniu. Przedmiot ten jest zbyt ważny, a zarazem i aktualny, aby nad nim przejść do porządku dziennego i zepchnąć go do mało znaczących szczegółów; z tego powodu korzystając z bogatego materyału, jaki dostarczyły badania naszej stacyi w bieżącej kampanii gorzelniczej, pospieszam zapoznać Szan. Panów z niektórymi wynikami.

Kwaszenie hołowicy a przez to i zacieru głównego ma na celu chronienie ich przed rozwojem obcych organizmów, uszkadzających fermentacyę. Doświadczenie praktyki rozwiązało tę kwestyę w ten sposób, że hodujemy bakterye kwasu mlekowego, które rozwijając się wytwarzają potrzebną ilość kwasu. Oczywiście, że to postępowanie wymaga pewnej umiejętności, a nadto zależne jest od różnych warunków.

Bakterye rozwijając się, żyją i kwaszą zacier kosztem cukru — co jest stratą na materyale surowym; a obok tego kwaszenie nie zawsze wypada równie dobrze.

Te właśnie powody skłoniły, aby niedogodną metodę fizyologiczną zamienić na ukwaszanie za pośrednictwem technicznie otrzymanego kwasu, przez co zostałaby usunięta zależność od niedostatecznie znanego świata bakteryi. Liczne wysiłki czynione w tym kierunku znajdują rozwiązanie w szeregu patentów, które zapowiadają rzekomo nową erę w gorzelnictwie.

O ile z jednej strony nie da się zaprzeczyć, że zastąpienie kwaszenia bakteryami przez dodanie kwasu, otrzymanego na drodze technicznej — stanowiłoby znaczne uproszczenie postępowania i byłoby najlepszym załatwieniem tej kwestyi — o tyle z drugiej strony wszelkie pochwały nowych metod należy przyjmować z rezerwą i odpowiednią krytyczną obserwacyą.

Od czasu do czasu świat gorzelniczy zostaje poruszany nową metodą kwaszenia, względnie prowadzenia drożdży. Obecnie kwestyę sporną stanowi kwas siarkowy, którego celowe użycie jest chronione patentami Büchelera, Bauera i Kuesa, z których każdy z osobna obiecuje znaczne korzyści.

Nasuwa się przeto pytanie: są te nowe postępowania istotnie tak dobre, jak o nich głoszą? i czy dawna metoda fizyologiczna (kwaszenie bakteryami) nie może się ostać wobec korzyści, jakie zapewniają powyższe nowe metody?

Artykuły zwolenników nowych postępowań, polemiki i zastrzeżenia właścicieli patentów odbiły się szerokiem echem w naszem jedynem piśmie fachowem „Gorzelniku“ i nawet wyprzedziły pod tym względem inne zagraniczne pisma. Wskazywałoby to na czułość naszego stanu gorzelniczego na wszelkie nowości, zatem na pulsacye postępu — co oczywiście byłoby tylko wysoce chwalebne — lecz niestety my znajdujemy coś innego. Z tego nerwowego nawoływania, z tych różnych zastrzeżeń, czynionych przez właścicieli patentów, to znowu surm pochwalnych, wznoszonych na cześć tej lub owej metody, wnosimy, że tu nie rozchodzi się o krytyczne obserwacye nowego technicznego postępowania, lecz tylko o receptę. Recepta ta ma usunąć błędy tkwiące w złej robocie i zmienić dotychczasowe wydatki złe na dobre.

Może to zbyt surowa krytyka, niestety jednak praktyka potwierdza te poglądy w zupełności.

Każdy inteligentny i myślący gorzelnik będzie stale dążył, aby nie poniechać żadnej sposobności, którąby pozwoliła na lepsze wyzyskanie surowych materyałów, względnie na otrzymanie większych wydatków ze skrobi. Jądro roboty gorzelniczej, to wyprowadzenie czystych, silnych, energicznie pracujących drożdży.

Wiedzą o tem nasi gorzelnicy — a w swoich rozumowaniach idą jeszcze o jeden krok dalej i przypisują drożdżom większe znaczenie, niż one je istotnie mają. Nie przeczymy, że dla każdej gorzelni drożdże posiadają pierwszorzędne znaczenie, jednak nie należy zapominać, że obok drożdży mamy cały szereg równie ważnych operacyi. Najlepsze drożdże nie zdołają przeprowadzić fermentacyi gładko, jeżeli zacier jest zakażony, zaś brak diastazu, który został sparzony, nie potrafią pokryć i najenergiczniej pracujące drożdże, gdyż one ani skrobi, ani wysokich dekstryn nie zdołają odfermentować. Ten ostatni wzgląd jest często niedoceniany, a stąd złe odfermentowanie bierze się na karb słabo pracujących drożdży. W parze z tem idą poszukiwania za nowemi metodami prowadzenia drożdży. Jako dowód przytaczam fakt, że żaden z gorzelników, który posiada dobre wydatki nie troszczy się wiele o nowe sposoby prowadzenia drożdży, mając zupełne zaufanie do dotychczasowego, polegającego na kwaszeniu bakteryami; natomiast największe zainteresowanie okazują wszyscy ci, u których wydatki pozostawiają wiele do życzenia.

A oto przykład:

W pewnej gorzelni, której nazwiska z przyczyn zrozumiałych nie przytaczam, kierownik jej sprowadzał drożdże co 2 do 3 tygodni. Zapytany przez właściciela o przyczynę, tłómaczył, że dostarczone drożdże nie były dobre, że były za słabe i t. d. Sprowadzono więc inne, lecz i te nie wykazały lepszych wydatków — a zatem były również liche, trzeba więc było postarać się o nowe, no i tak w koło. Tak przebyto jednę kampanię, mając wydatki jak najgorsze.

Następnego roku powtarzało się to samo, z tą tylko różnicą, że gorzelnik zaczął stosować nowe sposoby prowadzenia drożdży. Ponieważ wydatki zupełnie się nie poprawiały, a właściciel stracił w końcu cierpliwość — przeto zwrócił się do naszej stacyi z prośbą o przeprowadzenie kontroli gorzelni. Badania wykazały z łatwością błędy roboty. Gorzelnik prowadził krótki słód, a nadto nie mając termometru w zacierniku, ten słaby słód stale jeszcze sparzał — stąd złe ocukrzenie i oczywiście niedostateczne wydatki.

Takich i tym podobnych przykładów moglibyśmy Szan. Panom przedstawić cały szereg. (Dok. n.).

Tygodnik rolniczy.

Związek galicyjskich producentów spirytusu.

Jakkolwiek sfery miarodajne galicyjskie nie uznają dotychczas za stosowne — nadsyłać swych komunikatów w kwestyach gorzelniczych do redakcyi „Gorzelnika“, my jednak — w interesie dobra gorzelnictwa krajowego działając — nie wahamy się powtarzać za ich urzędowymi organami wiadomości ważnych.

Krakowski organ c. k. Towarzystwa rolniczego „Tygodnik rolniczy“ w Nrze 19. podaje o zawiązującym się związku następujące ogłoszenie:

II. zebranie galicyjskich producentów spirytusu odbędzie się dnia 23. maja br. o godzinie 4 po południu w sali komitetu c. k. Towarzystwa roln. w Krakowie (ul. Basztowa l. 6).

Przedmiotem obrad zebrania będzie sprawa utworzenia związku gorzelnianego, celem zszeregowania rozbitych dotąd galicyjskich przedsiębiorców (właścicieli i dzierżawców) gorzelni rolniczych w jeden silny zastęp, zdolny stawić skuteczny opór szkodliwemu działaniu obcych rolnictwu czynników, które korzystając z braku dokładnych informacyj o stosunkach targu spirytusowego i wyzyskując słabość ekonomiczną pojedynczych producentów, obniżają przy tranzakcyach cenę produktu, a sobie przysparzają w ten sposób nieproporcyonalnie wysokich zysków.

W szczególności będzie zadaniem związku gorzelnianego zapewnić przedsiębiorcom gorzelni lepszą niż dotąd rentowność przedsiębiorstwa, a to przez:

1) zapewnienie spieniężenia produktu po możliwie najkorzystniejszej cenie;

2) użyczanie członkom taniego i dogodnego kredytu zaliczkowego w miejsce dotychczasowych zaliczek, pobieranych od rafineryj i grosistów, którzy za to niestosunkowo obniżają cenę zakontraktowanego towaru;

3) założenie w razie potrzeby odpowiedniej ilości wolnych składów i magazynów.

Na tej drodze spodziewa się związek gorzelniany wywalczyć najważniejszej gałęzi naszego przemysłu rolniczego, zupełną niezależność od tych fluktuacyj targu spirytusowego, które nie są wynikiem istotnego stanu rzeczy, w razie zaś skupienia w swoich rękach całości lub przynajmniej większej części galicyjskiej produkcyi spirytusu związek zapewni sobie decydujący, a dla swoich członków bardzo korzystny wpływ na stosunki targu spirytusowego.

Gdyby w dniu 23. bm. utworzenie takiego związku na razie nie mogło przyjść do skutku, zebranie zajmie się sprawą organizacyi wspólnej sprzedaży spirytusu za pośrednictwem Syndykatu Towarzystw rolniczych w Krakowie. Firma ta, w myśl rokowań przeprowadzonych ze Sekcyą gorzelnianą Komitetu c. k. Towarzystwa rolniczego krakowskiego, udzielać będzie przystępującym do wspólnej sprzedaży spirytusu producentom zaliczek na zadeklarowany towar pod warunkami, które zebraniu zostaną przedłożone do szczegółowego rozważenia".

Czytelnicy nasi dobrze pamiętają, ile to razy czasopismo nasze nawoływało sfery gorzelnicze do zakładania, silnie związanych wspólnością interesów, organizacyj wytwórczych, handlowych i technicznych. Swego czasu wielokrotnie omawialiśmy i skrzętnie drukowali wszelkie głosy i rozprawy o „Centrali niemieckiej", a Polskie Towarzystwo Gorzelnicze, pracując od tylu lat nad rozwojem techniki gorzelnianej i zajmując się gorliwie postępem gorzelnictwa w kraju, chyba potrafiłoby w takich rozprawach zabrać głos doradczy — ale... w naszym kraju opinię rzeczywistych zawodowców bagatelizuje się z reguły.

C. k. Stacya doświadczalna
dla gorzelnictwa i przemysłów pokrewnych.

W „Rolniku" Nr. 16 zamieścił p. Michał Szczepański z Bolanowic w artykule, omawiającym nowe metody w gorzelnictwie, następującą uwagę końcową:

„Na koniec pozwolę sobie na maleńką uwagę. Mamy w kraju krajową szkołę gorzelniczą w Dublanach, jakoteż stacyę doświadczalną Steingrabera w Krakowie. Zdawałoby się, że obie te instytucye, oparte o laboratorya chemiczne i technologiczne, powinny zająć się przeprowadzeniem prób ścisłych w sprawach gorzelnictwa dotyczących i ogłoszeniem odnośnych sprawozdań wpływać korzystnie na rozwój gorzelnictwa w kraju. Niestety tak nie jest. Obie te instytucye kryją światło pod korzec[1]) i otaczają się głęboką tajemnicą, zmuszając w ten sposób ludzi mniej wprawnych i do przeprowadzaniu kosztownych prób po omacku i pozbawiając kraj korzyści, których zapewne przy tworzeniu tych instytucyi miał prawo się spodziewać".

Uwagę tą mężowie, kierujący stacyą doświadczalną w Krakowie, całkiem słusznie uczuli się dotknięci, skutkiem czego prof. Tadeusz Chrząszcz taką daje w „Rolniku" Nr. 20 p. Szczepańskiemu odprawę

„Z powodu powyższej uwagi, czujemy się w obowiązku zamieścić następujące objaśnienie:

1. Krakowska Stacya nie jest instytucyą prywatną, jakby to można wysnuć z owego artykułu, lecz zakładem rządowym, noszącym tytuł: „c. k. Stacyi doświadczalnej dla gorzelnictwa i przemysłów pokrewnych".

2. Stacya uznając ważność krytycznej obserwacyi nowych sposobów prowadzenia drożdży w gorzelni, starala się zebrać w tym kierunku odpowiedni krytyczny materyał. Wyniki obserwacyi i badań zostały przedstawione w formie odczytu na Walnem zebraniu członków Towarzystwa rolniczego w Krakowie, w r. 1904 przez prof. Steingrabera, zaś w r. b. przez prof. Chrząszcza. Odczyty te zostały następnie

[1]) Co jak wiadomo, jest grzechem przeciw Duchowi św.

opublikowane i to: prof. Steingrabera w „Tygodniku rolniczym“ Nr. 35 i 36 r. XXI., zaś autora niniejszej korespondencyi w tem samem piśmie w Nr. 17 r. XXII i tam też odsyłamy interesowanych.

3. Stacya prowadzi badania naukowe i od czasu założenia tj. w ciągu 15 miesięcy ogłosili jej pracownicy 11 rozpraw i artykułów i 48 referatów, krytyk, tłómaczeń etc.

4. Stacya dokonała kontroli technicznej całego szeregu gorzelń, browarów, słodowń i udzieliła rozmaitych porad technicznych.

5. Wykonała analizy wchodzące w zakres przemysłu fermentacyjnego (146 analiz, zacierń, słodu, wody etc.).

6. Dostarczała praktyce czystych drożdży i bakteryi.

7. Dostarczała aparatów i odczynników chemicznych potrzebnych do kontroli zakładów fermentacyjnych.

W końcu zaznaczamy, że Stacya służyła nietylko gorzelniom, ale także i innym zakładom fermentacyjnym, jak browarom, fabrykom win owocowych etc.

Co się tyczy działu pedagogicznego, to przy stacyi odbywają się dwojakie kursa: stałe 3 miesięczne dla interesentów przemysłu fermentacyjnego i rocznie jednorazowy 6-cio tygodniowy kurs gorzelniczy, który w roku bieżącym zaczął się 3. maja.

Wobec powyższego każdy przyznać musi, że zarzuty p. Mieczysława Szczepańskiego podniesione przeciwko Stacyi doświadczalnej dla gorzelnictwa i przemysłów pokrewnych w Krakowie, są zupełnie nieuzasadnione“.

Powyżej streszczone sprawozdanie p. Chrząszcza dowodzi, że stacya doświadczalna w Krakowie istotnie z pożytkiem dla ogółu gorzelniczego w naszym kraju prace swe prowadzi, że przeto zarzuty podniesione dotyczyć chyba mogą szkoły gorzelniczej w Dublanach, która od wielu już lat w kwestyach zawodowych zachowuje tajemnicze milczenie.

Monopol spirytusowy.

(Ciąg dalszy).

II.

Opłacając tak drogo spirytus, konsument nie otrzymuje czystego spirytusu, ale zanieczyszczony olejami fuzlowymi i innymi ingredyencyami, które dla zdrowia są szkodliwe. Znaną jest rzeczą, że używanie spirytusu jest szkodliwem dla zdrowia, a szynki, wabiąc konsumenta przyczyniają się bezwzględnie do zwiększenia konsumcyi, ale są także powodem, że l u d n o ś ć t r a c i z d r o w i e i p o d k o p u j e s w ó j b y t m a t e r y a l n y.

Chcąc szerzeniu pijaństwa tamę położyć, przeprowadzono w parlamencie ustawę przeciw pijaństwu, skutki tej ustawy jednak są minimalne. Załatwieniem tej sprawy, byłoby oddanie handlu z napojami spirytusowymi osobie moralnej, a taką może być państwo albo kraj. Państwo przez zmonopolizowanie handlu spirytusem, może ograniczyć ilość szynków, z dochodu część przeznaczyć na szerzenie trzeźwości, a to przez zakładanie herbaciarni, urządzanie odczytów, widowisk teatralnych etc.

Monopol może być p r o d u k c y j n y lub handlowy. Obydwa rodzaje zaprowadziły już ościenne państwa, a mianowicie Szwajcarya monopol p r o d u k c y j n y, a Rosya monopol h a n d l o w y.

Ustawa związkowa w Szwajcaryi o płynach palonych uchwaloną została w r. 1900. Prawo produkcyi palnych płynów przysłuża tylko związkowi. Z pod tego prawa wyjęte są te gorzelnie, które pędzą z winogron i owoców wina i miód. Czwarta część zapotrzebowania ma być dostarczoną tylko przez krajowe gorzelnie, lecz 30.000 hektl. nie ma przewyższać. Dostawa ta rozdzielona ma być na losy, które wynoszą od 150—1000 hektl. Tym mają być losy rozdane, które najlepsze warunki przedkładają. Nie może być jednak spirytus drożej zapłacony, jak tylko w takiej cenie, by wywary pozostały dla gorzelni bezpłatnie.

Ci, którzy na rachunek związku pędzą, muszą przerabiać płody krajowe. Wyjątek stanowią fabryki drożdży.

Produkcya krajowych płynów palonych w innej formie, jak to powyżej wskazano, jest dozwolona tylko pod warunkiem uiszczenia monopolowego podatku. Prawo przywozu spirytusu z zagranicy przysługuje tylko związkowi. Przywóz płynów, które nie podpadają pod nazwę spirytusu, jest dozwolony po zapłaceniu 80 fr. od metrycznego cetnara wagi brutto. Wino wyżej 12% spirytusu podlega podatkowi monopolowemu.

Spirytus na trunki sprzedaje związek w najmniejszej ilości 150 hktl. w cenie za

100 litrów 120 franków, lecz nigdy wyżej 150 franków. Spirytus musi być dokładnie oczyszczony.

Dla celów technicznych gotowania, oświetlenia, oddaje związek spirytus zakażony w ilości co najmniej 150 litrów po cenie kosztu własnego. Przy wywozie likierów za granicę, jeżeli użyty został do fabrykacyi spirytus monopolowy, związek znosi podatek. Przy wywozie niżej 5 kg. nie zwraca się podatku. Handel prywatny wódkami jest dozwolony tylko domokrążcom, a sprzedaż w miejscach, w których towary są zupełnie różne od handlu spirytusem, jest zakazana.

Handel wolny dzieli się na wielki i mały.

Handel wielki stanowi przedsiębiorstwo wolne. Drobny handel może być otwarty, za pozwoleniem władzy kantonalnej, za opłatą podatku zarobkowego. Za handel wielki, uważany jest taki, w którym sprzedaż wynosi co najmniej 40 litrów. Kantony wykonują nadzór nad fabrykacyą spirytusu monopolowego i czuwają nad handlem. Wykonanie ustawy w innym kierunkn pozostawia się radzie związkowej. Zawiaduje sprzedażą osobny zarząd monopolowy, 10% z czystego dochodu monopolu ma być użyty na zwalczanie alkoholizmu, a kantony mają przesyłać sprawozdania związkowi.

Oto krótki zarys monopolu wprowadzonego w Szwajcaryi. (Dok. nast.).

NADESŁANE.

Wolne posady:

Poszukują posady: